

**PENGEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN MELALUI PENGUATAN
HALAL VALUE CHAIN DI DESA WISATA PUJON KIDUL MALANG**

SKRIPSI

**Oleh:
UMMI HANIK
NIM: G94217126**



**UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
SURABAYA
2021**

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya (Ummi Hanik) dengan NIM G94217126, menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah asli dan benar-benar hasil karya saya sendiri, bukan hasil karya orang lain yang mengatasnamakan saya, bukan hasil peniruan atau penjiplakan dari karya orang lain. Skripsi ini juga belum pernah diajukan dalam mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Islam Negeri Sunan Ampel maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan referensi dengan menyebutkan nama penulis dan dicantumkan di daftar pustaka.
3. Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan jika di kemudian hari terdapat penyimpangan dan tidak kebenaran pada pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh.

Indramayu, 10 Mei 2021

Tanda Tangan

METERAI
TEMPEL
768C7AJX169789252

Ummi Hanik

NIM. G94217126

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Ummi Hanik dengan NIM G94217126 ini telah diperiksa dan disetujui untuk dimunaqasahkan.

Surabaya, 6 Juni 2021

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ana Toni Roby Candra Yudha', with a long horizontal stroke extending to the left.


Ana Toni Roby Candra Yudha, M.SEI
NIP: 201603311

LEMBAR PENGESAHAN

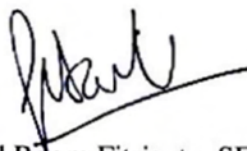
Skripsi yang ditulis oleh Umami Hanik NIM. G94217126 ini telah dipertahankan didepan sidang Majelis Munaqasah Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sunan Ampel Surabaya pada tanggal 8 Juli 2021, dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ilmu Ekonomi Syariah.

Majelis Munaqasah Skripsi:

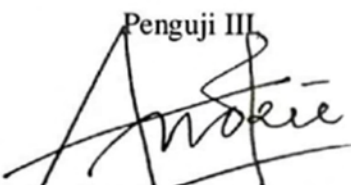
Penguji I,


Ana Toni Roby Candra Yudha, SEI,
M.SEI.
NIP: 201603311


Penguji II,


Achmad Room Fitrianto, SE, MEI,
MA, Ph.D
NIP: 198806272003121002

Penguji III,


Dr. Andriani Samsuri, S.Sos, MM.
NIP: 197608022009122002

Penguji IV,


Rianto Anugerah Wicaksono, S.T.,
M.SEI.
NIP: 198508222019031011

Surabaya, 8 Juli 2021


Mengesahkan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Dekan,




Dr. H. Ah. Ali Arifin, MM
NIP: 196212141993031002



**KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN**

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : UMMI HANIK
NIM : G94217074
Fakultas/Jurusan : FEBI/EKONOMI SYARIAH
E-mail address : haninalhani99@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

☒ Sekripsi ☐ Tesis ☐ Desertasi ☐ Lain-lain (.....)

yang berjudul :

PENGEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN MELALUI PENGUATAN *HALAL*

VALUE CHAIN DI DESA WISATA PUJON KIDUL MALANG

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 05 September 2021

Penulis

(Ummi Hanik)

ABSTRAK

Indonesia masuk dalam 10 besar negara konsumen terbesar dalam sektor industri halal yakni pariwisata halal dan makanan halal dalam Global Islamic Economy Report 2018-2019. Kementerian Pariwisata menetapkan daerah Malang Raya menjadi tujuan destinasi pariwisata halal. Desa Wisata Pujon Kidul Malang merupakan tempat wisata yang menyajikan keindahan alam dan kuliner. Akan tetapi perlu diketahui rantai nilai halal pada industri makanan yang ada di Desa Wisata Pujon Kidul untuk mengetahui potensi yang dimiliki dapat dikembangkan menjadi destinasi pariwisata halal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi pengembangan industri makanan yang menjadi salah satu rantai nilai halal pada industri pariwisata halal yang berlokasi di Desa Wisata Pujon Kidul Malang.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan berlandaskan fenomenologi untuk menjawab masalah penelitian dengan menguraikan proses pengelolaan dari hulu hingga hilir pada industri makanan di Desa Wisata Pujon Malang melalui data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID memiliki rantai nilai halal yang sudah baik yang ditandai dengan proses input bahan baku hingga sampai kepada konsumen menerapkan proses yang halal dan thayyib. Berdasarkan hasil analisis SWOT industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul berada di kuadran 1. Maka strategi yang dapat digunakan dan diterapkan industri makanan pada posisi ini yaitu mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif dengan memanfaatkan kekuatan dan peluang secara maksimal sehingga dapat memperkuat rantai nilai kehalalan dalam pengelolaan makanan.

Saran yang bersesuaian dengan hasil penelitian adalah meningkatkan dan menjaga kualitas serta kehalalan produk makanan yang dihasilkan agar nilai kebaikan dan keberkahan yang ada pada makanan dapat dirasakan bagi pemilik industri makanan maupun konsumen. Selain itu, diperlukan juga dukungan dari pemerintah desa untuk membantu mengajukan industri makanan untuk memiliki sertifikasi halal bagi yang belum memilikinya.

Kata Kunci: Industri Makanan, Pariwisata Halal, *Halal Value Chain*

DAFTAR ISI

PENGEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN MELALUI PENGUATAN <i>HALAL VALUE CHAIN</i> DI DESA WISATA PUJON KIDUL MALANG	1
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi dan Batasan Masalah	12
1.3. Rumusan Masalah	13
1.4. Kajian Pustaka	14
1.5. Tujuan Penelitian	18
1.6. Manfaat Penelitian	18
1.7. Definisi Operasional.....	20
1.8. Sistematika Pembahasan	22
BAB 2	26
KAJIAN PUSTAKA	26
2.1. Landasan Teori.....	26
2.2. Kerangka Analisa	47
BAB 3	52
METODOLOGI PENELITIAN.....	52
1.1. Jenis dan Pendekatan Penelitian	52
1.2. Sumber Data.....	53
1.3. Teknik Pengumpulan Data	55
1.4. Teknik Pengolahan Data.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Jawa Timur Tahun 2014 - 2018	8
Tabel 2.1 Tabel IFAS dan EFAS	43
Tabel 2.2 Tabel matriks evaluasi faktor eksternal dan faktor internal posisi organisasi	45
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan	62
Tabel 4.1 Daftar Harga Produk Olahan Susu PUKID	71
Tabel 5.1 Analisis SWOT Industri Makanan dalam <i>Halal Value Chain</i> Pariwisata.	88
Tabel 5.2 Tabel IFAS (<i>Internal Strategic Factors Analisis Summery</i>)	92
Tabel 5.3 Tabel EFAS (<i>External Strategic Factor Analisis Summery</i>).....	94
Tabel 5.4 Matriks SWOT	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kontribusi Pariwisata Indonesia terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) 2015-2019 dalam Persen.....	3
Gambar 1.2 Jumlah Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Indonesia Tahun 2015-2019 dalam Juta Orang.....	4
Gambar 2.2 Rantai Nilai Halal pada Teori Asa.....	36
Gambar 2.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	51
Gambar 4.1 Struktur Organisasi BUMDes Sumber Sejahtera Desa Pujon Kidul.....	65
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Cafe Sawah.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.3 Logo Pusat Olahan Susu PUKID.....	71
Gambar 4.5 Struktur Organisasi Pusat Olahan Susu PUKID	73
Gambar 5.1 Diagram SWOT	97

1.1. Latar Belakang

Selaras dengan hal tersebut, pemerintah juga terus berupaya mendorong ekonomi syariah pada sektor industri halal melalui penyusunan *Masterplan* Ekonomi Syariah Indonesia (MEKSI) 2019-2024 dengan 4 strategi utama yang akan diperhatikan dan dikembangkan guna mewujudkan Indonesia menjadi pusat ekonomi syariah dunia, yaitu penguatan rantai nilai halal pada sektor industri halal, penguatan sektor keuangan syariah, penguatan usaha mikro kecil dan menengah, serta pemanfaatan dan penguatan ekonomi digital.

[illegible]

pertama pada sektor pariwisata halal versi Global Muslim Travel Index dan menjadi peringkat pertama di sektor industri makanan pada kategori Top Muslim Food Expenditure (Rosadi et al., 2019).

Pariwisata adalah salah satu sektor jasa yang penting dalam meningkatkan perekonomian suatu negara. Berdasarkan data dari Organisasi Pariwisata Dunia (UN-WTO) dan Dewan Perjalanan dan Pariwisata Dunia (WTTC) menyebutkan bahwa sektor pariwisata menyumbang 10% dari Produk Domestik Bruto (PDB) global atau sebesar US\$ 8,9 triliun, memberikan kontribusi pada total ekspor dunia sebesar US\$ 7,58 triliun, meningkatkan pendapatan devisa di sektor pariwisata sebesar 25,1% dan memberikan peluang pekerjaan bagi masyarakat setempat (World Tourism Organization, 2017). Salah satu negara yang mengandalkan sektor pariwisata untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi adalah Indonesia (Naufal, 2019).

Gambar 1.1
Kontribusi Pariwisata Indonesia terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) 2015-2019
dalam Persen

[illegible]

Menurut *Global Islamic Economy Report 2018*, Indonesia memiliki pangsa pasar produk dan jasa berbasis ekonomi syariah yang sangat berpotensi dibandingkan negara lain. Dalam sektor pariwisata, Indonesia masuk dalam urutan kedua dari sepuluh besar negara yang mendapat predikat pada kategori *top muslim travel expenditure* karena Indonesia memiliki keunggulan tersendiri dalam fasilitas dan layanan ramah Muslim di bidang pariwisata (Mastercard & Crescent Rating, 2018). Sementara itu menurut *Global Muslim Travel Index*

- 1) Pelayanan kepada wisatawan harus sesuai dengan prinsip-prinsip syariah
- 2) Staf dan pembimbing harus memiliki sifat disiplin dan menghormati prinsip-prinsip syariah
- 3) Seluruh aktivitas dalam wisata tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip syariah
- 4) Bangunan harus sesuai dengan prinsip syariah (memiliki penanda arah kiblat)
- 5) Restoran harus mengikuti standar layanan halal bertaraf internasional
- 6) Layanan transportasi memiliki sistem perlindungan keamanan
- 7) Memiliki layanan sarana ibadah (masjid, musholla)
- 8) Tidak ada tempat yang bertentangan dengan syariat Islam (diskotik)

[illegible]

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Jawa Timur. Data telah diolah.

Berdasarkan Tabel 1.1 Terlihat secara jelas jumlah kunjungan wisatawan baik lokal maupun mancanegara yang berkunjung ke Jawa Timur selalu mengalami peningkatan selama tahun 2014 hingga tahun 2018. Pada tahun 2015 jumlah seluruh wisatawan sebanyak 51.079.381 orang mengalami kenaikan sebesar 10,7 persen dari tahun 2014 sebanyak 46.108.047 orang. Pada tahun 2016 juga mengalami peningkatan jumlah wisatawan mencapai 58.686.985 orang atau sebesar 14 persen. Tahun 2017 bertambah hingga mencapai 66.314.044 orang atau sebanyak 12 persen. Sampai pada tahun 2018 jumlah wisatawan terus meningkat mencapai 83.248.392 atau sebanyak 25 persen.

Malang Raya merupakan salah satu daerah yang ditunjuk oleh Menteri Pariwisata menjadi daerah destinasi wisata halal. Penetapan daerah Malang dan kesepuluh daerah lainnya menjadi destinasi wisata halal berdasarkan standar Indonesia Muslim Travel Index (IMTI) yang masih mengacu pada Global Muslim Travel Index (GMTI) (<https://www.kemenparekraf.go.id/>, 2019). Salah satu potensi tempat wisata yang dapat dikembangkan menjadi destinasi wisata halal di Kabupaten Malang yaitu Desa Pujon Kidul. Desa Pujon Kidul berada di daerah perbukitan yang memiliki potensi di bidang pertanian dan peternakan yaitu Desa Pujon Kidul (Khairunnisa, 2020). Desa Pujon Kidul telah menorehkan berbagai penghargaan atas kesuksesan dalam membangun desa wisata, seperti penghargaan Kementerian Pariwisata sebagai Pariwisata Berkelanjutan melalui Indonesia *Sustainable Tourism Award* (ISTA) tahun 2018, Penghargaan Desa Wisata Agro Terbaik tingkat Nasional 2019 oleh Kementerian Desa PDTT, penghargaan Kelompok Sadar Wisata 2018 oleh Kementerian Pariwisata 2018, serta penghargaan Pengelolaan *Homestay* Terbaik Tingkat ASEAN juga berhasil direbut oleh Desa Wisata Pujon Kidul (www.cnnindonesia.com, 2018).

[illegible]

Kepala Disbudpar Kabupaten Malang, Made Arya Wedhantara mulai mengembangkan program pariwisata halal dan akan melakukan sosialisasi terhadap pengelola pariwisata yang ada di Kabupaten Malang dalam acara Sosialisasi Pariwisata Halal pada tahun 2019. Dalam sosialisasi tersebut menjelaskan agar para pengelola pariwisata mengetahui dan memahami kriteria sebagai wisata halal serta menargetkan Pujon Kidul yang memiliki potensi wisata halal menjadi destinasi wisata halal di Kabupaten Malang (<https://www.timesindonesia.co.id/>, 2019).

[illegible]

nilai halal). Dalam mengevaluasi peluang dan tantangan dari industri pariwisata halal secara komprehensif, maka langkah awal yang harus dilakukan yaitu mempelajari dan melakukan penguatan komponen *halal value chain*. *Halal value chain* merupakan sebuah konsep terbaru yang ditawarkan dalam pengembangan sistem ekonomi syariah di Indonesia. *Halal value chain* adalah sebuah rantai nilai halal yang mencakup beberapa sektor industri mulai dari hulu hingga hilir serta memiliki peran penting dalam memajukan perekonomian di Indonesia. (Ahla et al., n.d.).

Pada *entry point* restoran yang termasuk dalam industri makanan dalam menunjang pariwisata, sebenarnya tidak hanya membahas tentang sesuatu yang akan dikonsumsi saja, namun mencakup hal-hal penting seperti proses input bahan baku, produksi, pengolahan, pengemasan, distribusi, hingga sampai pada konsumen pun mencerminkan kebersihan serta terjaga kehalalannya. Hal yang perlu dipahami dalam memenuhi kebutuhan makanan halal yaitu dengan

pemahaman model *farm to fork* dan *halal food supply chain* untuk menumbuhkan kesadaran kritis sebagai muslim akan kebutuhan pangan halal.

Bersesuaian dengan fenomena yang telah dijelaskan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengembangan industri makanan dalam memperkuat salah satu komponen *halal value chain* pariwisata halal di Desa Wisata Pujon Kidul Kabupaten Malang. Penulis melihat bahwa industri makanan merupakan salah satu faktor yang esensial dalam menunjang penguatan *halal value chain* pariwisata halal karena makanan merupakan kebutuhan mendasar setiap manusia termasuk bagi wisatawan muslim. Industri makanan menjadi hal yang lebih penting lagi bagi umat muslim karena terkait permasalahan kehalalan dan kebaikan dari makanan yang akan dikonsumsi. Harapannya hasil penelitian ini dapat memberikan arah untuk mengembangkan industri makanan sebagai salah satu poin penting dalam memperkuat *halal value chain* pada sektor pariwisata halal.

1.2. Identifikasi dan Batasan Masalah

Pada latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka identifikasi masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a) Desa Wisata Pujon Kidul memiliki potensi untuk menjadi daerah destinasi wisata halal yang ditandai dengan banyaknya kunjungan wisatawan muslim

1.4. Kajian Pustaka

Bagian ini menguraikan beberapa penelitian terdahulu untuk menghindari plagiasi, menambah referensi yang berkaitan sebagai komparasi penelitian, serta sebagai sumber kajian yang dapat mengembangkan penelitian yang akan dilakukan. Adapun penelitian terdahulu yang berkaitan dengan pariwisata halal antara lain:

- a) Atiek Zahrulianingdyah dalam jurnal yang berjudul “Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal”. Penelitian ini mengkaji tentang kuliner yang menjadi tujuan wisatawan dalam berwisata. Hasil penelitian ini yaitu sektor pariwisata kini membuka peluang bagi industri makanan atau kuliner di daerah destinasi pariwisata. Kuliner juga dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan dalam mengunjungi tempat wisata. Indonesia memiliki berbaai macam kuliner khas dari masing-masing daerah. Sehingga dengan adanya industri makanan atau kuliner pada suatu tempat pariwisata maka akan membantu meningkatkan ekonomi masyarakat di sekitarnya, pendapatan asli daerah meningkat sehingga akan bermanfaat bagi pembangunan daerah, serta industri makanan dapat berkembang dan menjadi buah tangan khas daerah sehingga dapat mengangkat citra pariwisata Indonesia di dalam negeri maupun mancanegara.

- b) Pratiwi Subianto dalam jurnal yang berjudul “Rantai Nilai dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim akan Makanan Halal”. Penelitian ini mengkaji tentang perkembangan industri makanan halal terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi muslim di Indonesia. Hasil dari penelitian ini yaitu pengembangan industri makanan halal dinilai dari proses input bahan baku, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi sebagai hasil akhir sebuah produk makanan. Dalam seluruh rantai nilai tersebut harus menunjukkan nilai-nilai yang sesuai dengan syariat Islam dan menjaga kehalalannya.
- c) Bondan Pri Amboro dalam Skripsi yang berjudul “Kesiapan Wisata Halal di Kota Batu: Perspektif Perencanaan Strategi (Studi Kasus di Dinas Pariwisata Kota Batu)”. Penelitian ini mengkaji tentang kesiapan Dinas Pariwisata Kota Batu dalam mempercepat pengembangan wisata halal di Kota Batu dengan menggunakan perspektif perencanaan strategi. Hasil dari penelitian ini yaitu Dinas Pariwisata Kota Batu masih sebatas melakukan sosialisasi tentang pariwisata halal kepada beberapa pelaku usaha pariwisata dan instansi yang terkait. Pemerintah Kota Batu juga belum membuat regulasi dan merealisasikan rancangan konsep wisata halal Kota Batu, serta belum memiliki visi dan misi karena Dinas Pariwisata Kota Batu bekerja di bawah kepemimpinan kepala daerah. Sehingga saran yang diberikan oleh peneliti ini yaitu menyarankan kepada pihak pemerintah, Dinas Pariwisata,

- [illegible]

mengkaji tentang potensi yang dimiliki Kota Pekanbaru sebagai destinasi pariwisata halal. Hasil dari penelitian ini yaitu Kota Pekanbaru memiliki potensi besar untuk dijadikan destinasi wisata halal di Indonesia. Hasil analisis yang menggunakan metode *balanced scorecard* untuk menilai potensi pengembangan pariwisata halal di Kota Pekanbaru yang bekerjasama dengan Disbudpar Kota Pekanbaru yaitu dengan cara mengoptimalkan preferensi wisatawan terhadap rencana penerapan wisata halal. Meningkatkan potensi alam, kebudayaan daerah, perbaikan sarana prasarana fasilitas wisata, dan promosi menjadi hal yang penting untuk diperhatikan lebih lanjut. Kota Pekanbaru masih sangat baru dalam mengembangkan kotanya untuk menjadi destinasi wisata halal, sehingga diperlukan strategi dan berbagai inovasi pengembangan wisata halal serta dibutuhkan kerjasama seluruh pihak baik pemerintah, pemangku daerah wisata, masyarakat setempat, dan penyedia layanan pariwisata Kota Pekanbaru.

Jika dilihat dari kelima penelitian terdahulu yang telah dipaparkan di atas bahwa kesimpulan yang ditemukan yakni pengembangan industri halal khususnya yaitu pada industri makanan dan pariwisata masih membutuhkan perhatian guna mendukung kontribusi terhadap perkembangan Indonesia untuk menjadi pusat ekonomi syariah dunia. Kelima penelitian sebelumnya ini

memiliki persamaan, yaitu pembahasan mengenai industri halal dalam sektor industri makanan dan pariwisata.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan, maka tujuan penelitian ini adalah:

- Untuk mengetahui faktor-faktor penguatan *halal value chain* pada industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul.
- Untuk mengetahui strategi pengembangan industri makanan dalam menguatkan *halal value chain* pariwisata halal di Desa Wisata Pujon Kidul.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat dalam segi teoritis maupun segi praktis guna mengembangkan ilmu pengetahuan ekonomi syariah mengenai industri makanan dalam menguatkan *halal value chain* pada bidang pariwisata halal.

- a) Segi Teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan acuan dan bahan pertimbangan agar dapat mengkaji dan memperkuat konsep terkait dengan pengembangan industri makanan dalam menguatkan *halal value chain* pada pariwisata halal. Kemudian juga dapat mengembangkan teori yang telah ada dan melanjutkan penelitian selanjutnya dengan tema yang sama di masa yang akan datang.

b) Segi Praktis

1) Pengusaha Tempat Wisata

Menjadi bahan penguatan dalam mengembangkan industri makanan yang ada di tempat wisata agar terjamin kehalalannya guna menarik wisatawan muslim.

2) Pengusaha Industri Makanan

Sebagai bahan masukan untuk memberikan *value added* terhadap produk makanan yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan omset dan keuntungan.

3) Produsen dan *Supplier*

Memberikan acuan dalam penyediaan bahan baku yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam.

4) Wisatawan

Dapat menambah kenyamanan dan keyakinan akan makanan yang dikonsumsi.

5) Penulis

Menambah wawasan, informasi, dan ilmu pengetahuan penulis tentang kondisi nyata yang terjadi di lapangan, sehingga dapat menyalurkan teori yang telah dipelajari di bangku perkuliahan

6) Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian ini akan meneliti pengembangan industri makanan yang ada di Desa Wisata Pujon Kidul Malang dalam memperkuat *halal value chain* pada bidang pariwisata halal. Dalam meneliti industri makanan ini akan menitikberatkan pada proses-proses yang Islami pada proses input bahan baku hingga sampai ke tangan konsumen. Peneliti nantinya akan mengetahui dan membahas lebih lanjut mengenai pengembangan industri makanan halal dalam upaya menjaga nilai Islami dan dalam memperkuat *halal value chain* pada bidang pariwisata halal.

2. Pariwisata Halal

Pariwisata halal merupakan bagian dari industri halal yang pada dasarnya dilakukan dengan mengunjungi suatu tempat untuk melihat dan bersyukur atas keagungan ciptaan Allah Swt. di bumi. Istilah halal mencakup seluruh hal baik yang tidak menentang dan sesuai dengan prinsip Islam. Pariwisata halal menurut Kemenpar (2012) merupakan suatu kegiatan yang didukung dengan sarana prasarana, fasilitas, dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengelola, pemerintah, yang sudah memenuhi syariat Islam (Battour et al., 2012).

3. *Halal Value Chain*

Halal value chain adalah sebuah rantai nilai halal yang mencakup beberapa sektor industri mulai dari hulu hingga hilir serta memiliki peran penting dalam memajukan perekonomian di Indonesia (Ahla et al., n.d.).

Pariwisata halal dan rantai nilai halal adalah hal yang saling berkaitan dalam menjadikan Indonesia sebagai negara destinasi wisata halal. Rantai nilai halal pada industri pariwisata terdiri dari destinasi pariwisata, transportasi, hotel dan akomodasi, restoran atau industri makanan, serta travel dan tur yaitu (Komite Nasional Keuangan Syariah, 2018). Namun pada penelitian ini *halal value chain* pada sektor industri makanan akan difokuskan untuk diteliti. *Halal value chain* pada industri makanan akan diteliti proses input bahan baku, proses input bahan makanan pendukung, proses produksi, proses penyimpanan, proses distribusi, hingga sampai kepada konsumen. Seluruh rantai nilai tersebut harus sesuai dengan prinsip syariah, menjaga nilai-nilai kebaikan dan kehalalan.

1.8. Sistematika Pembahasan

Pada Buku Panduan Penulisan Skripsi Program Studi Ekonomi Syariah 2020, struktur isi dalam proposal terbagi menjadi tiga bagian utama yang menjadi satu kesatuan proposal, yaitu Pendahuluan, Tinjauan Pustaka, dan Metode Penelitian. Ketiga bagian utama tersebut akan dijabarkan pada subbab di setiap bagian-bagian agar lebih terstruktur dan mudah dipahami.

Bagian utama proposal yaitu Pendahuluan. Pada bagian Pendahuluan berisi penjelasan mengenai latar belakang, identifikasi dan batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan. Selanjutnya bagian kedua proposal yaitu Tinjauan Pustaka. Pada

bagian Tinjauan Pustaka berisi uraian penjelasan penelitian terdahulu, tinjauan teoritis, dan kerangka konseptual. Terakhir pada bagian ketiga proposal yaitu Metode Penelitian. Pada bagian Metode Penelitian akan dijelaskan mengenai lokasi penelitian, jenis dan pendekatan penelitian, sumber data, teknik analisis data, dan validasi data.

Sedangkan dalam penulisan skripsi penulis menyusun penelitian dengan penulisan yang sistematis agar lebih terstruktur dan mudah dipahami dengan membagi menjadi lima bab dan setiap bab akan dibagi menjadi beberapa sub bab. Adapun uraian dari kelima bab tersebut ialah sebagai berikut:

BAB 1 : PENDAHULUAN

Pada bab Pendahuluan akan membahas tentang latar belakang penelitian yang dilakukan beserta permasalahan-permasalahan yang ingin diteliti. Adapun sub bab pada Bab Pendahuluan yakni Latar Belakang, Identifikasi dan Batasan Masalah, Rumusan Masalah, Kajian Pustaka, Tujuan Penelitian, Kegunaan Hasil Penelitian, Definisi Operasional, dan Sistematika Pembahasan.

BAB 2 : KERANGKA TEORITIS

Pada Bab Kerangka Teoritis akan menjelaskan tentang disiplin ilmu berdasarkan bidang penelitian yang mencakup perkembangan teori-teori keilmuan yang diungkapkan secara akumulatif. Adapun teori yang penulis ambil

KAJIAN PUSTAKA

1) Industri Makanan

Menurut Islam, industri adalah tempat untuk melakukan aktifitas proses pengolahan suatu produk yang dimulai dari proses produksi (Hidayat, 2010). Menurut Dumairy, industri terbagi menjadi beberapa macam berdasarkan beberapa sudut tinjauan. Industri di Indonesia digolongkan berdasarkan kelompok komoditas, skala usaha, dan hubungan arus pokok, sehingga dapat diklasifikasikan terdapat sembilan industri berdasarkan International Standard of Industrial Classification dalam buku Dumairy, yaitu industri makanan dan minuman, industri tekstil, industri kayu, industri kertas, industri barang galian bukan logam, industri logam dasar, dan industri barang dari logam (Dumairy, 1996).

Industri makanan merupakan salah satu industri yang sangat berkembang di Indonesia. Proses dalam produksi makanan meliputi proses pemilihan bahan baku, pengolahan atau produksi, pengemasan, dan distribusi produk yang telah jadi. Industri makanan mencakup pengolahan produk pertanian, perikanan, dan perkebunan menjadi produk setengah jadi hingga menjadi produk makanan yang akan dikonsumsi (Bigliardi & Galati, 2013).

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu” (Q.S. Al-Baqarah: 168)

Dalam menilai proses industri makanan mulai dari awal hingga akhir yang menuju halal, terdapat beberapa tahap yaitu misalnya produk daging halal yang akan diolah harus mengetahui proses pemotongannya, kemudian proses pengolahan, proses pengepakan, dan yang terakhir proses distribusi (Nakyinsige et al., 2012).

[illegible]

Pariwisata halal menurut Kemenpar (2012) merupakan suatu kegiatan yang didukung dengan sarana prasarana, fasilitas, dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengelola, pemerintah, yang sudah memenuhi syariat Islam. Minat wisatawan terhadap pariwisata halal terus mengalami peningkatan di setiap tahunnya (Battour et al., 2012).

Wisata Islami memfokuskan pada beberapa isu, seperti partisipasi dan keterlibatan umat Muslim, tempat wisata, produk yang digunakan dan dikonsumsi seperti penginapan, hiburan, makanan dan minuman, serta pengelolaan layanan wisata islami dan berbagai dimensi pendukung seperti sosial, budaya, agama, ekonomi (Duman, 2011).

Istilah pariwisata menurut Islam ialah upaya umat Muslim dalam mengambil *i'tibar* atau mengambil hikmah. Terdapat beberapa ayat dalam Al-Qur'an yang menjelaskan tentang berwisata di bumi Allah, yaitu QS. Al-An'am ayat 11 dan QS. Saba' ayat 18. Adapun ayat dan penjelasannya adalah sebagai berikut:

قُلْ سِيرُوا فِي الْأَرْضِ ثُمَّ انظُرُوا كَيْفَ عَقِبَهُ الْمُكَذِّبِينَ (١١)

“Katakanlah “Berjalanlah di muka bumi, kemudian perhatikanlah bagaimana kesudahan orang-orang yang mendustakan itu”(QS. Al-An’am: 11)

Tafsir Ibnu Katsir menjelaskan pada ayat tersebut bahwa dalam menelusuri permukaan bumi harus diiringi dengan memperhatikan dan mengambil pelajaran dari kaum-kaum terdahulu yang mendustakan dan mengingkari Rasul-rasulNya. Jika manusia mau memperhatikan dan mengambil kebaikan maka mereka dapat melihat dan mengetahui apa yang ada pada alam di sekelilinya dan mereka sendiri berlaku pada peraturan-peraturan atau Sunnatullah.

Firman Allah Swt. pada Al-Qur'an Surah Saba' ayat 18 berbunyi:

وَجَعَلْنَا بَيْنَهُمْ وَبَيْنَ الْقُرَى الَّتِي بَرَكْنَا فِيهَا قُرَى ظَهْرًا وَقَدَرْنَا فِيهَا السَّيْرَ سِيرُوا
لِيَالِي وَ أَيْمًا ءَامِنِينَ (١٨)

“Dan Kami jadikan antara mereka dan antara negeri-negeri yang Kami limpahkan berkat kepadanya, beberapa negeri yang berdekatan dan Kami tetapkan antara negeri-negeri itu (jarak-jarak) perjalanan. Berjalanlah kamu di kota-kota itu pada malam hari dan siang hari dengan aman.” (QS. Saba’: 18)

Tafsir Ibnu Katsir menjelaskan tentang ayat tersebut bahwa Allah telah melimpahkan kepada manusia berupa kenikmatan hidup, kesenangan, negeri yang makmur, kota yang saling berdekatan, tempat-tempat yang aman yang ditumbuhi oleh tanaman, pepohonan, serta buah-

Pada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Indonesia No. 2 Tahun 2014 tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah, menyebutkan bahwa syariah ialah hal-hal yang ditetapkan oleh Islam sebagaimana sudah diatur oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Majelis Ulama Indonesia (MUI) memaknai halal yaitu segala sesuatu yang diperbolehkan oleh Islam untuk dikonsumsi. Perkembangan istilah syariah di Indonesia digunakan pertama kali pada industri perbankan pada tahun 1992, kemudian berkembang ke sektor industri lain seperti pegadaian syariah, asuransi syariah, hotel syariah, dan pariwisata syariah.

a) *Acces*

[illegible]

dengan berbagai jenis layanan yang tersedia serta rute baik dalam maupun luar kota/provinsi, ketersediaan akses jalur laut yaitu pelabuhan, ketersediaan rute jalan seperti rambu-rambu dan penerangan jalan, serta berbagai komponen lainnya yang dinilai sebagai kemudahan aksesibilitas dalam memenuhi kebutuhan wisata.

b) *Communication*

Komunikasi pada model ACES memiliki beberapa sub-kriteria, yaitu panduan bagi pengunjung muslim berupa kelengkapan informasi pariwisata. Kemudian tersedianya edukasi *stakeholder* melalui diskusi, workshop dan pelatihan, pemasaran jangkauan pasar melalui event, ketersediaan *tour guide* bagi wisatawan asing, serta tersedianya *digital marketing* guna memudahkan wisatawan dalam mengakses tentang informasi daerah wisata ramah muslim.

c) *Environment*

Aspek lingkungan pada model ACES yakni meliputi kedatangan wisatawan mancanegara dan wisatawan lokal muslim, tersedianya Wi-Fi atau internet, dan destinasi wisata berkomitmen dalam pelaksanaan dan penyelenggaraan pariwisata ramah muslim.

d) *Services*

Dalam buku yang ditulis Hery Sucipto dan Fitria Andayani (2014), terdapat panduan umum wisata halal yang mengatur tentang regulasi, aplikasi wisata halal yang meliputi akomodasi, destinasi wisata, perjalanan wisata dan pramuwisata, usaha penerbangan, dan penginapan atau *homestay*. Adapun penjelasan panduan umum wisata halal sebagai berikut:

Setiap tempat wisata halal di
atau musholla yang layak dan suci se

b) Destinasi Wisata Syariah

[illegible]

Tempat wisata halal memiliki dan menyelenggarakan paket perjalanan yang sesuai dengan kriteria umum pariwisata halal, memiliki daftar akomodasi transportasi yang sesuai dengan panduan umum pariwisata halal, serta menyediakan *catering* atau makanan dan minuman halal bagi wisatawan.

d) Pramuwisata atau *Tourguide*

Menyediakan destinasi penerbangan ke negara-negara Islam, menyediakan makanan dan minuman halal selama perjalanan, dan memberikan pelayanan sesuai dengan syariat Islam.

Menyediakan destinasi penerbangan ke negara-negara Islam, menyediakan makanan dan minuman halal selama perjalanan, dan memberikan pelayanan sesuai dengan syariat Islam.

Menyediakan destinasi penerbangan ke negara-negara Islam, menyediakan makanan dan minuman halal selama perjalanan, dan memberikan pelayanan sesuai dengan syariat Islam.

Pariwisata halal dan rantai nilai halal adalah hal yang saling berkaitan dalam menjadikan Indonesia sebagai negara destinasi wisata halal. Rantai nilai halal pada industri pariwisata terdiri dari destinasi pariwisata, transportasi, hotel dan akomodasi, restoran dan kafe, serta travel dan tur. Dalam mengembangkan industri pariwisata halal terhadap perekonomian nasional maka perlu adanya keterkaitan antara teknologi, sumber daya manusia, infrastruktur dan fasilitas, serta pariwisata berkelanjutan. Pariwisata halal memiliki peluang dan tantangan yang harus dioptimalkan dalam memperkuat ekosistem rantai nilai halal. Adapun aspek-aspek tersebut yakni permintaan dan pasar, teknologi dan informasi, regulasi, pembiayaan, serta riset dan pengembangan.

Dalam kegiatan ekonomi yang halal dan *thoyyib*, maka diperlukan rantai nilai halal dalam setiap kegiatan yang berlaku. Teori Asa dalam

38

a) Kekuatan

Definisi faktor kekuatan yaitu keunggulan komparatif yang dimiliki perusahaan. Keunggulannya dapat berupa produk andalan, perencanaan, dan hal lainnya yang dapat menjadi lebih kuat daripada pesaing dalam memenuhi kebutuhan pasar.

b) Kelemahan

Definisi faktor kelemahan yaitu kekurangan atau keterbatasan yang dimiliki oleh perusahaan berupa keterampilan dan segala kemampuan yang dapat menjadi penghalang perusahaan untuk berkembang.

c) Peluang

Definisi faktor peluang yaitu suatu situasi lingkungan atau hal yang dapat menguntungkan bagi perusahaan.

d) **Ancaman**

a) Kekuatan

وَلَقَدْ كَرَّمْنَا بَنِي آدَمَ وَحَمَلْنَهُمْ فِي الْوُجْدِ وَرَزَقْنَهُمْ مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَفَضَّلْنَاهُمْ
عَلَى كَثِيرٍ مِّمَّنْ خَلَقْنَا تَفْضِيلًا (٧٠)

Penjelasan ayat ini dalam Kitab Tafsirul Wajiz karya Syaikh Prof. Dr. Wahbah Az-zuhaili yakni seorang pakar ahli fiqh dan tafsir dari negeri Suriah, menjelaskan bahwa kebaikan Allah tidak terukur kepada manusia. Allah memuliakan manusia dengan ilmu dan akal, serta mencurahkan nikmat lahir dan batin bagi mereka. Allah memberikan keistimewaan khusus bagi setiap manusia berupa jalan

hidup dan mengutamakan manusia atas keutamaan yang tidak dimiliki oleh manusia lainnya.

b) Kelemahan

Allah berfirman dalam Al-qur'an surah Al-baqarah ayat 155:

وَلِنَبْلُوَكُمْ فِي شَيْءٍ مِّنَ الْخَوْفِ وَالْجُوعِ وَنَقْصٍ مِّنَ الْأَمْوَالِ وَالْأَنْفُسِ وَالثَّمَرَاتِ وَ
بَشِّرِ الصَّابِرِينَ (١٥٥)

“Dan sungguh akan Kami berikan cobaan kepadamu, dengan sedikit ketakutan, kelaparan, kekurangan harta, jiwa, dan buah-buahan. Dan berikanlah berita gembira kepada orang-orang yang sabar”. (Q.S. Al-baqarah: 155)

Dalam Tafsir Ibnu Katsir menjelaskan tentang ayat ini bahwa Allah pasti akan menimpakan suatu cobaan kepada hambaNya untuk melatih dan menguji mereka. Adakala Allah menguji dengan kebahagiaan dan kesengsaraan seperti rasa takut dan lapar, kehilangan harta, kehilangan manusia lainnya, dan kekurangan buah-buahan. Jika hambaNya bersabar maka Allah akan memberikan pahala.

c) Peluang

Allah berfirman dalam Al-qur'an surah Ath-Thalaq ayat 1-2:

... وَمَنْ يَتَّقِ اللَّهَ يَجْعَلْ لَهُ مَخْرَجًا (٢) وَيَرْزُقْهُ مِنْ حَيْثُ لَا يَحْتَسِبُ ۚ وَمَنْ يَتَوَكَّلْ عَلَى اللَّهِ فَهُوَ حَسْبُهُ ۚ إِنَّ اللَّهَ بَلِغُ أَمْرِهِ ۚ قَدْ جَعَلَ اللَّهُ لِكُلِّ شَيْءٍ قَدْرًا (٣)

Dalam Tafsir Ibnu Katsir menjelaskan tentang ayat ini bahwa seorang hamba bertakwa kepada Allah dalam apa yang telah Allah perintahkan dan meninggalkan apa yang telah Allah larang, maka Allah akan memberikan kepada hamba yaitu jalan keluar dari kesesatnya dan memberikan rezeki dari arah yang tidak disangkanya.

ah berfirman dalam Al-qur'an surah Ar-Ra'd ayat 11:

مَنْ دُونِهِ مِنْ وَالٍ (١١)

Dalam Kitab Li Yadabbaru Ayatih menjelaskan ayat ini bahwa ap manusia dijaga dan dipelihara oleh malaikat-malaikat yang n berganti untuk menjaga manusia dengan perintah Allah.

Analisis SWOT diolah dengan menggunakan beberapa sumber data seperti observasi, dokumentasi, dan wawancara yang kemudian diproses dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

- Analisis SWOT menggunakan matriks *Internal Factor Evaluation* (IFE) dan matriks *Eksternal Factor Evaluation*. IFE meliputi kekuatan (*strenghts*) dan kelemahan (*weakness*), sedang EFE meliputi peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*), sehingga dapat membantu pembuatan strategi dalam penyimpulan pada akhir penelitian

Tabel 2.1
Tabel IFAS dan EFAS

IFAS EFAS	Kekuatan (<i>Strength</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
Peluang (<i>Opportunities</i>)	(Agresif) Strategi SO	(Putar Balik) Strategi WO
Ancaman (<i>Threats</i>)	(Diversifikasi) Strategi ST	(Defensif) Strategi WT

Menurut Rangkuti (Rangkuti, 2016) matriks SWOT akan menghasilkan beberapa strategi seperti di bawah ini:

Hasil analisis tabel matriks faktor eksternal dan matriks faktor internal dapat dipetakan pada matriks posisi organisasi dengan sumbu horizontal (x) yang menunjukkan kekuatan dan kelemahan, serta sumbu vertikal (y) yang menunjukkan peluang dan ancaman. Sehingga posisi organisasi dapat ditentukan dengan hasil analisis seperti berikut ini:

- Jika peluang lebih besar dari pada ancaman maka nilai \bar{y}_0 , dan juga sebaliknya
- Ancaman lebih besar dari pada peluang maka nilai \bar{y}_0
- Kekuatan lebih besar dari pada kelemahan maka nilai \bar{x}_0
- Kelemahan lebih besar dari pada kekuatan maka nilai \bar{x}_0

[illegible]

memiliki peluang dan potensi yang besar dalam mengembangkan industri halal karena mengingat Indonesia menjadi negara dengan populasi muslim yang sangat besar. Pada sektor pariwisata halal, Indonesia berhasil menorehkan prestasi level internasional dengan meraih peringkat pertama sebagai destinasi wisata halal dunia versi Global Muslim Travel Index 2019 dan pada sektor industri makanan halal Indonesia juga meraih peringkat pertama dalam kategori Top Muslim Food Expenditure 2017.

Salah satu daerah yang menjadi destinasi wisata halal yaitu daerah Malang Raya yang terdiri dari Kota Malang, Kabupaten Malang, dan Kota Batu. Kabupaten Malang memiliki desa wisata yang berpotensi menjadi objek pariwisata halal yaitu Desa Wisata Pujon Kidul. Desa Pujon Kidul memiliki beberapa potensi menjadi destinasi pariwisata halal seperti memiliki sarana ibadah (masjid dan mushola) yang layak dan memadai, serta memiliki restoran atau industri makanan. Industri makanan dalam menunjang pariwisata

Penulis akan memperoleh sumber data yang berasal dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara, observasi, dokumentasi, dan angket. Sedangkan data sekunder diperoleh dari beberapa buku, jurnal ilmiah, dan dokumen lain seperti Badan Pusat Statistik Jawa Timur, dan website resmi Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf), dan sumber terkait lainnya.

[illegible]

Penulis menggunakan penelitian kualitatif dalam melakukan penelitian ini. Penelitian kualitatif menurut Kirk & Miller dalam Nasution (2003) yaitu tradisi tertentu pada ilmu pengetahuan sosial yang bergantung pada pengamatan manusia dan berhubungan dengan orang-orang tersebut. Penelitian kualitatif pada umumnya menggunakan proses yang berbentuk siklus yang dimulai dari pemilihan objek penelitian dan dilanjutkan dengan mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan objek penelitian, kemudian proses mengumpulkan data dan menyusun data-data yang telah diperoleh, kemudian dianalisis (Helmina, 2020).

Terdapat beberapa karakteristik dalam penelitian kualitatif menurut Merriam (2009), yaitu:

- a) Fokus pada pemaknaan dan pemahaman
- b) Peneliti adalah instrumen utama
- c) Menggunakan proses induktif pada analisis data
- d) Hasil penelitian disajikan dalam bentuk deskripsi dengan kata-kata (uraian)
- e) Desain penelitian bersifat fleksibel dan responsif terhadap perubahan situasi pada penelitian yang sedang dijalani
- f) Subjek bersifat purposif dan jumlah subjek biasanya sedikit

- g) Peneliti menghabiskan cukup banyak waktu untuk terlibat dalam kegiatan penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan berlandaskan fenomenologi. Fenomenologi menurut Alase (Alase, 2017) yaitu sebuah metode kualitatif yang mengizinkan peneliti untuk menerapkan dan mengaplikasikan kemampuan subjektivitas dan interpersonalnya dalam melakukan proses penelitian eksploratori. Fenomenologi menurut Schutz (1972) yaitu menghubungkan antara pengetahuan ilmiah dengan realita yang terjadi di kehidupan. Secara singkatnya, fenomenologi merupakan fenomena-fenomena yang sedang terjadi atau realita yang ada pada lapangan penelitian. Pendekatan fenomenologi digunakan untuk menjawab masalah penelitian dengan menguraikan proses pengelolaan dari hulu hingga hilir pada industri makanan di Desa Wisata Pujon Malang melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, sehingga dapat mengetahui pengembangan industri makanan guna menguatkan *halal value chain* pada sektor pariwisata halal di Desa Wisata Pujon Kidul.

1.2. Sumber Data

Sumber data yang diperoleh pada penelitian ini menggunakan dua jenis sumber, yaitu data primer dan data sekunder dengan penjelasan sebagai berikut:

- a) Data Primer

Data primer merupakan data utama yang diperoleh langsung dari sumber primer dengan teknik mengambil data langsung sebagai sumber informasi yang dibutuhkan (Moleong, Lexy J. 2012). Data primer diperoleh dari penelitian saat di lapangan, yaitu ketika observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun data primer yang akan diperoleh peneliti bersumber dari informan yang mendukung berjalannya penelitian ini. Penetapan informan dilakukan berdasarkan teknik purposive sampling, yaitu teknik pengambilan sampel data dari informan yang benar-benar memiliki dan menguasai informasi secara mendalam dan dipercaya menjadi sumber data. Sampel yang ditetapkan menjadi informan dalam penelitian ini sebanyak empat orang, yaitu, Kepala Desa Pujon Kidul, Kepala BUMDes Pujon Kidul, pemilik Pusat Olahan Susu PUKID, dan kepala pengelola Cafe Sawah.

Hal ini berbeda dengan penentuan sumber data yang ada pada penelitian kuantitatif. Perbedaanya adalah pada penelitian kualitatif sumber datanya bersifat deskriptif yang diperoleh dari subjek penelitian, data-data berupa kalimat, gambar yang diperoleh dari foto, catatan lapangan, dan dokumen resmi. Sedangkan pada penelitian kuantitatif sumber datanya bersifat kuantitatif dengan data yang berbentuk angka atau bilangan, sehingga data kuantitatif dapat diolah dan dianalisis menggunakan teknik perhitungan statistika.

b) Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari sumber lain yang tidak diperoleh langsung oleh peneliti dari subjek penelitian. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa studi pustaka melalui beberapa buku, jurnal ilmiah, dan dokumen lain seperti Badan Pusat Statistik Jawa Timur dan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf).

1.3. Teknik Pengumpulan Data

a) Wawancara

Wawancara merupakan salah satu cara dalam mengumpulkan data pada penelitian. Wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi yang sesuai dengan fakta, kepercayaan untuk memenuhi data yang diperlukan guna memenuhi tujuan penelitian (Rosaliza, 2015). Jenis wawancara yang digunakan pada penelitian ini yaitu wawancara terstruktur, yakni peneliti sebagai pewawancara menetapkan sendiri pertanyaan-pertanyaan yang disusun rapi (Moleong, 2010). Pada proses penelitian ini, penulis telah menyiapkan beberapa pertanyaan tentang faktor internal dan faktor eksternal pada pengembangan industri makanan dalam memperkuat *halal value chain* pariwisata halal. Adapun narasumber dalam wawancara ini yaitu:

1) Kepala Desa Pujon Kidul Malang

- 2) Kepala BUMDes Pujon Kidul Malang
 - 3) Kepala Pengelola Industri Makanan Desa Wisata Pujon Kidul
 - 4) Pemilik Pusat Olahan Susu PUKID
- b) Observasi

Observasi merupakan teknik mengumpulkan data dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala pada objek yang diteliti (Achmadi & Cholid, 2013). Pada penelitian ini menggunakan teknik observasi nonpartisipan. Teknik observasi nonpartisipan digunakan karena peneliti tidak ikut terlibat dalam kegiatan, namun hanya berperan mengamati kegiatan. Teknik ini dipilih agar peneliti dapat fokus dalam melakukan pengamatan pada objek yang diamati, sehingga data observasi akan benar-benar valid dan sesuai terhadap kondisi yang diamati (Moleong, 2010).

Observasi yang dilakukan pada penelitian ini yaitu mengamati proses dalam pengelolaan makanan pada industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul. Proses yang akan diteliti dan diamati yakni proses input bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, proses penyimpanan, proses distribusi, dan akhirnya sampai kepada konsumen. Pada setiap prosesnya akan diamati dalam penerapan prinsip syariah yang menjaga nilai kebaikan dan kehalalan.

- c) Dokumentasi

1.4. Teknik Pengolahan Data

a) Reduksi Data

b) Penyajian Data

Penyajian data merupakan menyajikan kumpulan informasi secara tersusus sehingga terdapat kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan agar mudah dipahami. Pada penelitian kualitatif, penyajian data biasanya berupa uraian singkat, bagan, tabel, hubungan antar kategori, dan lainnya. Dalam penelitian ini, penulis akan melakukan penyajian data berupa teks yang berbentuk narasi dan tabel.

Langkah selanjutnya dalam mengolah data penelitian ini adalah verifikasi dan penarikan kesimpulan. Kesimpulan awal yang ditemukan pada penelitian ini bersifat sementara dan dapat berubah jika ditemukan data-data yang kuat dan valid untuk mendukung tahap pengumpulan data selanjutnya. Jika kesimpulan yang ditemukan telah didukung bukti dan data yang valid dan konsisten, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

Proses analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis SWOT dengan pendekatan kualitatif. Analisis SWOT terdiri dari *Strenghts*, *Weakness*, *Opportunities*, dan *Threats* yang bertujuan untuk memaksimalkan kekuatan (*strenghts*) dan peluang (*opportunities*), akan tetapi secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*) (Marimin, 2004).

a) Mengelompokkan Data

b) Lakukan analisis SWOT

c) Masukkan ke dalam matriks SWOT

d) Menganalisis strategi dari matriks SWOT

- Strategi SO, merupakan strategi yang memanfaatkan kekuatan dan memanfaatkan peluang. Strategi ini dibentuk berdasarkan seluruh kekuatan dan memanfaatkan peluang dengan besar.
- Strategi ST, merupakan strategi yang menggunakan kekuatan dan mengatasi ancaman.
- Strategi WO, merupakan strategi yang memanfaatkan peluang yang ada dengan meminimalkan kelemahan yang dimiliki.
- Strategi WT, merupakan strategi yang meminimalkan kelemahan dengan menghindari ancaman.

HASIL PENELITIAN

4.1.1. Profil Desa Wisata Pujon Pujon Kidul

Desa Pujon Kidul merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Segi geografi Desa Pujon Kidul berada pada posisi $7^{\circ}21' - 7^{\circ}31'$ lintang selatan dan $110^{\circ}10' - 111^{\circ}40'$. Desa Pujon Kidul terletak di daerah dataran tinggi yang memiliki topografi daerah perbukitan pada ketinggian 1200 meter di atas permukaan air laut. Desa Pujon Kidul dibatasi oleh beberapa desa lainnya. Adapun batas sebelah utara yaitu Desa Pujon Lor, batas sebelah barat yaitu Desa Suko Mulyo, batas sebelah selatan yaitu hutan milik Perhutani, dan batas sebelah timur yaitu Desa Pujon Lor. Desa Pujon Kidul memiliki luas sebesar 323.159 hektar yang terbagi atas permukiman masyarakat, pertanian, fasilitas umum, perkebunan, dan kegiatan ekonomi.

Desa Pujon Kidul memiliki kondisi geologi yang cocok untuk bidang pertanian, perkebunan dan peternakan sapi. Desa Pujon Kidul memiliki beberapa jenis tanaman yang cocok ditanam di lahan pertanian dan perkebunan yaitu seperti padi, tomat, apel, daun bawang, seledri, dan wortel. Hasil dari bidang pertanian, perkebunan, dan peternakan sapi menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat Desa Pujon Kidul yang

a. Air Bersih

b. Toko Desa

c. Wisata Desa

[illegible]

yang dibawah naungan BUMDes Pujon Kidul dan sebagai destinasi utama di Desa Pujon Kidul yakni Cafe Sawah.

d. Cafe Sawah

Unit Cafe Sawah merupakan unit utama destinasi wisata di Desa Wisata Pujon Kidul dan termasuk dalam industri makanan. Cafe Sawah menyediakan sajian kuliner khas desa dengan pemandangan pegunungan dan persawahan.

e. Parkir dan Tiket

Unit Parkir dan Tiket merupakan unit yang membantu dalam pengelolaan parkir dan tiket masuk ke Cafe Sawah. Unit ini dibentuk atas kemajuan dan peningkatan pengunjung Cafe Sawah.

f. Pertanian

Unit Pertanian merupakan unit dalam pengelolaan bibit sayur dan buah di Desa Pujon Kidul. Unit pertanian juga menjadi sarana konsultasi dan *sharing* para petani ketika terdapat permasalahan dalam pertanian.

g. Tempat Pembuangan Sampah Terpadu (TPST)

Unit Tempat Pembuangan Sampah Terpadu merupakan sebuah inovasi dalam menunjang pengembangan desa wisata yang ramah lingkungan. TPST Desa Pujon Kidul merupakan tempat penampungan dan pengelolaan sampah yang berasal dari masyarakat

BUMDes Sumber Sejahtera memiliki empat misi dalam upaya mendukung jalannya visi BUMDes. Adapun keempat misi tersebut ialah:

- Desa Pujon Kidul mendedikasikan desanya menjadi destinasi pariwisata terintegrasi sejak 2013 seiring meningkatnya jumlah pengunjung. Desa Pujon Kidul berdiri atas pemerintah desa. Pak Badur selaku Kepala BUMDes Pujon Kidul menyatakan sektor pariwisata

Awal mula Desa Wisata Pujon Kidul berdiri yaitu dimulai sejak tahun 2011. Pada tahun 2011 perencanaan pembangunan desa wisata sudah mulai dibicarakan dan direncanakan, namun masih belum melibatkan pemerintah desa dan masih berjalan mandiri oleh masyarakat Desa Pujon Kidul sendiri selama tiga tahun. Dalam tiga tahun berjalan sudah memiliki perkembangan dalam kegiatan wisata. Pada tahun 2013 Desa Pujon Kidul telah diresmikan menjadi Desa Wisata Pujon Kidul.

Cafe Sawah merupakan ikon dari Desa Wisata Pujon Kidul dan merupakan usaha yang bergerak di bidang industri makanan. Latar belakang berdirinya cafe sawah yaitu saat terdapat beberapa pemuda Desa Pujon Kidul yang senang berkumpul dan minum kopi. Beberapa pemuda ini melihat adanya potensi Desa Pujon Kidul menjadi tempat wisata. Berawal dari pembuatan tempat lesehan dengan ukuran kecil di sekitar persawahan Desa Pujon Kidul, kemudian berdatangan pengunjung sedikit demi sedikit yang berasal dari luar Desa Pujon Kidul yang ingin melihat alam yang asri dan sejuk sambil duduk santai dan minum kopi dengan

68

Cafe Sawah merupakan industri makanan yang sangat menunjang hidupnya sektor pariwisata di Desa Pujon Kidul. Cafe Sawah memiliki konsep restoran bernuansa *semi outdoor* dan *outdoor* yang menjadi perhatian wisatawan saat berkunjung ke Desa Wisata Pujon Kidul. Suasana yang nyaman dan udara yang sejuk menjadu daya tarik tambahan wisatawan untuk melepas penat.

Cafe Sawah menyediakan fasilitas-fasilitas pendukung restoran untuk menarik wisatawan yang berkunjung, diantaranya:

a) Pendopo Cafe Sawah (Semi Outdoor)

Pendopo ini merupakan Cafe Sawah yang berlokasi semi outdoor dan terletak di depan pintu masuk Cafe Sawah. Tempat ini disediakan bagi wisatawan yang ingin menikmati menu makanan tanpa terpapar sinar matahari saat siang hari. Cafe Sawah menyediakan berbagai macam makanan olahan

rumahan, seperti cah kangkung, tumis toge, ayam bakar, ayam goreng, bakso, dan lainnya.

b) Gazebo

Gazebo Cafe Sawah terletak di *outdoor* dan dikelilingi persawahan. Cafe Sawah memiliki sekitar 48 buah gazebo bambu. Wisatawan dapat menikmati menu makanan dengan pemandangan persawahan yang luas dan sejuk.

c) Toilet

Cafe Sawah memiliki sarana toilet yang bersih dan memadai. Wisatawan tidak perlu khawatir kebingungan dalam mencari toilet karena Cafe Sawah menyediakan toilet di sekitar pintu masuk loket dan di sebelah pendopo.

d) Mushola

Cafe Sawah menyediakan mushola untuk wisatawan muslim dalam menjalankan ibadah. Mushola di Cafe Sawah didesain seperti saung bambu dan memiliki perwudhuan yang bersih. Mushola Cafe Sawah menyediakan sajadah, mukena, dan Al-Qur'an.

e) Dapur Cafe Sawah

Cafe Sawah memiliki dapur yang luas dan bersih untuk memasak makanan yang nantinya akan disajikan kepada

wisatawan. Kebersihan makanan, lantai, piring dan gelas, saluran air, dan penyimpanan bahan masakan, dan tempat cuci piring dijaga kebersihannya.

f) Tempat Parkir

Cafe Sawah memiliki area parkir yang luas dan terjaga keamanannya. Cafe Sawah menyediakan area parkir terpisah untuk mobil dan motor.

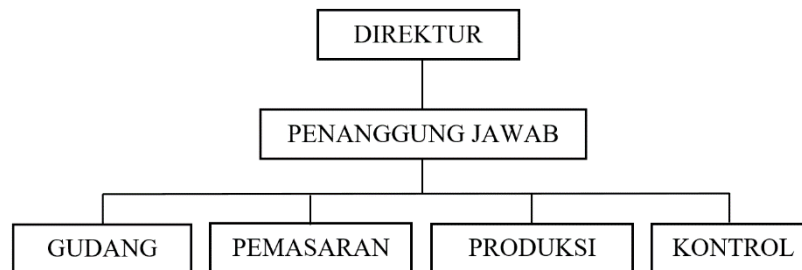
g) Spot Foto

Cafe Sawah menyediakan beberapa spot foto untuk wisatawan yang berkunjung. Spot foto di Cafe Sawah bertema alam dengan pemandangan sawah yang indah.

4.1.3. Profil Usaha Pusat Olahan Susu PUKID

Usaha Pusat Olahan Susu Pukid terletak di Dusun Maron, RT 12 RW 07, Gesingan, Pujon Kidul. Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Awal mula berdirinya Pusat Olahan Susu PUKID yaitu saat tahun 2010 didirikan oleh Pak Ilun dan istrinya Bu Ani. Pada tahun 2010, Pak Ilun sudah memiliki konsep untuk membuat produk makanan dan minuman olahan susu sapi dan mulai belajar sampai tahun 2012. Pada awalnya, sasaran utama pemasaran hasil olahan susu ini adalah anak-anak, karena melihat peluang bahwa kebanyakan anak-anak menyukai susu dan ingin tahu proses pembuatannya.

Adapun struktur organisasi dalam usaha Pusat Olahan Susu PUKID adalah sebagai berikut:



Sumber: Pusat Olahan Susu PUKID, 2021

Gambar 4.3
Struktur Organisasi Pusat Olahan Susu PUKID

Pusat Olahan Susu PUKID ini telah diawasi oleh Dinas Peternakan Jawa Timur dan dilakukan survei setiap enam bulan sekali untuk menilai kebersihan tempat pengolahan susu, sanitasi, serta harus tetap menjalankan SOP yang telah ditetapkan. Pusat Olahan Susu PUKID memiliki peternakan sapi perah dengan jumlah sapi perah sebanyak 25 ekor. Saat pemerahan sapi yaitu pukul 05.00 dan pukul 14.00. Sapi diperah setiap hari sebanyak dua kali. Sebelum pemerahan sapi, Pak Ilun selalu membersihkan kandang sapi dari kotoran dahulu, kemudian memberikan makan rumput, lalu Pak Ilun mulai pemerahan sapi saat sapi sedang makan untuk menghindari sapi banyak bergerak saat diperah. Sapi diperah secara manual dan menggunakan mesin.

4.2. Rantai Nilai Halal Pada Industri Makanan

4.2.1 Rantai Nilai Halal pada Cafe Sawah

Rantai nilai halal pada industri makanan merupakan upaya menjaga nilai kehalalan dan kebaikan mulai dari input bahan baku, produksi, penyimpanan, distribusi, dan konsumsi. Upaya dalam menghasilkan produk yang halal harus memperhatikan cara dan pengolahan yang digunakan. Pada segi penyimpanan bahan baku, lokasi penyajian juga harus mencerminkan dan terjaga kehalalannya sampai dengan tahap akhir yaitu dikonsumsi oleh konsumen.

Pada penelitian ini Cafe Sawah menjadi objek yang diteliti dalam upaya mengembangkan industri makanan yang kemudian diteliti proses *farm to fork* untuk memperkuat salah satu rantai nilai halal pada pariwisata halal di Desa Wisata Pujon. Adanya industri makanan halal baik skala kecil, menengah, maupun besar dapat memberikan peluang dan menjadi pendukung bagi industri pariwisata untuk dapat menjadi pariwisata halal. Maka penulis membuat *flow chart* untuk mengetahui berbagai tahapan dalam rantai nilai halal di Cafe Sawah seperti di bawah ini:

foto tempat penyimpanan bahan baku sayuran dan penyimpanan bahan baku makanan kemasan.

“Gudang ini tempat penyimpanan bahan-bahan makanan pendukung mbak, kayak sirup, bumbu dapur, teh, kopi, susu kental manis, dan lainnya. Kalau sayuran dan daging langsung kita taroh di dapur utama karena nanti langsung diolah dan biar tetep fresh gitu”

Proses yang selanjutnya yaitu proses produksi atau pengolahan sayuran dan daging ayam menjadi menu untuk disajikan kepada konsumen atau pengunjung Cafe Sawah. Pengolahan hasil pertanian dan unggas seperti ayam dilakukan di dapur Cafe Sawah yang bersih dan tidak terkontaminasi sesuatu yang haram. Penyimpanan sayuran dan daging ayam ditempatkan pada tempat yang berbeda dan bersih. Sistem air untuk mencuci bahan makanan dan mencuci piring dan kotor dilakukan secara terpisah serta terbilang baik dan bersih serta dilakukan pada air yang mengalir.

Proses pengolahan dilakukan di dapur yang cukup luas. Bagian pengolahan di dapur memiliki kurang lebih 12 karyawan. Alat masak yang digunakan juga tidak ada yang terkontaminasi produk haram dan seluruh karyawan dapur terus menjaga kebersihan dapur dan alat-alat masak. Pentingnya menjaga kebersihan dan kebaikan tempat memasak dan

makanan yang diolah selalu ditanamkan terhadap tanggungjawab karyawan dapur untuk kemaslahatan dan kebaikan bersama.

“Kami selalu menjaga kebersihan dapur karena proses yang ada di dapur sangat penting kebersihannya terjaga sebelum makanan disajikan ke wisatawan. Bisa mbak liat lantai, tembok, bekas memasak, ndak ada yang kotor. Semua langsung dibersihkan.”

Proses yang terakhir yakni proses penyajian sayuran maupun daging kepada wisatawan Cafe Sawah. Cafe Sawah hanya menyediakan makanan olahan berupa sayur dan daging-dagingan seperti ayam, bebek, dan ikan. Cafe Sawah melarang memperjualbelikan produk makanan dan minuman haram seperti minuman beralkohol maupun olahan daging babi dan anjing. Cafe Sawah juga melarang wisatawan maupun karyawan membawa dan mengkonsumsi makanan dan minuman haram, serta melarang mengadakan pesta atau seremoni dengan makanan dan minuman haram. Ketentuan ini sudah tertulis di dalam *Standard Operating Procedure* (SOP) Desa Wisata Pujon Kidul.

Cafe Sawah mengelola sampah dapur dengan sistem pengelolaan sampah organik agar tidak mencemari lingkungan pertanian, desa, dan pariwisata. Sampah tersebut ditimbun didalam tempat yang cukup besar didalam tanah, kemudian sampah tersebut menjadi bentuk cair dan

dibuang ke sungai. Cara ini agar sungai tidak tercemar dengan sampah dapur.

“Kita juga mengolah limbah dapur biar ndak langsung dibuang ke sungai, tapi kita olah dulu. Caranya dipendam di dalem tanah yang udah ada tangkinya, kemudian kita proses dan nanti hasil akhirnya jadi cair dan baru bisa dibuang ke sungai. Hasilnya itu ndak mencemari sungai karena sudah kita proses terlebih dahulu”

Berdasarkan penelusuran penulis dalam meneliti rantai nilai halal pada industri makanan di Cafe Sawah ini masih belum memiliki sertifikasi halal sebagai restoran bersertifikasi halal. Akan tetapi, Pak Udi selaku Kepala Desa Pujon Kidul berkeinginan menjadikan Cafe Sawah menjadi restoran dengan sertifikasi halal untuk menunjang pariwisata halal di Desa Wisata Pujon Kidul.

4.2.2 Rantai Nilai Halal Pusal Olahan Susu PUKID

Pada penelitian ini Pusat Olahan Susu PUKID menjadi objek yang diteliti dalam upaya mengembangkan industri makanan yang kemudian diteliti proses *farm to fork* untuk memperkuat salah satu rantai nilai halal pada pariwisata halal di Desa Wisata Pujon. Adanya industri makanan halal baik skala kecil, menengah, maupun besar dapat memberikan peluang dan menjadi pendukung bagi industri pariwisata untuk dapat menjadi pariwisata halal. Maka penulis membuat *flow chart* untuk

sekitar kurang lebih 60 meter dari tempat produksi olah s
memiliki 25 ekor sapi perah dan merawatnya sendiri dengan
beberapa karyawan. Pak Ilun menjaga sapi-sapinya aga
dengan rutin membersihkan kandang sebanyak dua kali dal
memberi makan sebanyak dua kali sehari. Pentingnya ke
sapi perah juga perlu diperhatikan untuk mengetahui rantai m
industri makanan Pusat Olahan Susu PUKID ini. Pak Ilun m
untuk sapi perahnya yaitu rumput jagung dan pakan organ
dihaluskan seperti bubuk yang terbuat dari jagung dan tumb

“Disini sebelum sapi-sapi dikasih makan harus di

sekitar kurang lebih 60 meter dari tempat produksi olah s
memiliki 25 ekor sapi perah dan merawatnya sendiri dengan
beberapa karyawan. Pak Ilun menjaga sapi-sapinya aga
dengan rutin membersihkan kandang sebanyak dua kali dal
memberi makan sebanyak dua kali sehari. Pentingnya ke
sapi perah juga perlu diperhatikan untuk mengetahui rantai m
industri makanan Pusat Olahan Susu PUKID ini. Pak Ilun m
untuk sapi perahnya yaitu rumput jagung dan pakan organ
dihaluskan seperti bubuk yang terbuat dari jagung dan tumb

“Disini sebelum sapi-sapi dikasih makan harus di

sekitar kurang lebih 60 meter dari tempat produksi olah s
memiliki 25 ekor sapi perah dan merawatnya sendiri dengan
beberapa karyawan. Pak Ilun menjaga sapi-sapinya aga
dengan rutin membersihkan kandang sebanyak dua kali dal
memberi makan sebanyak dua kali sehari. Pentingnya ke
sapi perah juga perlu diperhatikan untuk mengetahui rantai m
industri makanan Pusat Olahan Susu PUKID ini. Pak Ilun m
untuk sapi perahnya yaitu rumput jagung dan pakan organ
dihaluskan seperti bubuk yang terbuat dari jagung dan tumb

“Disini sebelum sapi-sapi dikasih makan harus di

menjaga kebersihan kandang sapi dengan membersihkan kandang sebelum dilakukan pemerahan. Proses pemerahan dilakukan secara manual menggunakan tangan dan mesin. Pada saat pemerahan secara manual, Pak Ilun dan karyawan yang membantu melakukan pemerahan selalu menjaga kebersihan tangan dan puting susu sapi perah. Hal ini dilakukan agar susu sapi terjaga kehalalan dan terhindar dari najis.

Setelah melalui proses pemerahan, susu sapi dibawa ke tempat olahan susu untuk diolah menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman. Pengolahan susu untuk dijadikan minuman seperti susu pasteurisasi, eskrim, maupun yoghurt memerlukan sterilisasi susu perah dahulu. Pusat Olahan Susu PUKID memiliki tempat tersendiri khusus mengelola minuman olahan susu. Tempat tersebut harus terjaga agar tetap steril dan tidak boleh bercampur dengan dapur. Pak Ilun dalam mengelola olahan susu sapi ini selalu menaati SOP yang telah ditetapkan oleh Dinas Peternakan Jawa Timur.

Proses pengolahan susu sapi perah ini menggunakan teknologi manual dan semi manual. Pada pengolahan susu sapi menjadi minuman, teknologi yang digunakan yaitu teknologi semi manual dengan menggunakan mesin dan bantuan manusia. Adapun pengolahan susu sapi menjadi produk makanan yaitu menggunakan teknologi manual.

Pada tahap ini, peralatan dalam pengolahan susu harus terjaga kebersihannya untuk menjaga bakteri agar tidak berkembang di susu sapi. Pusat Olahan Susu PUKID menggunakan alat-alat dalam mengolah susu yang sesuai dengan persyaratan dalam pengolahan susu yang telah ditetapkan Dinas Peternakan. Proses pengolahan susu tidak luput dari proses pengemasan. Proses pengemasan dilakukan secara manual dan semi manual dengan menggunakan wadah kemasan yang bersih dan steril. Letak Pusat Olahan Susu PUKID juga jauh dari tempat yang kotor seperti Tempat Pembuangan Sampah (TPA), sehingga kebersihan, kebaikan, dan kehalalan produk olahan susu tetap terjaga.

“Pusat Olahan Susu ini diawasi dinas peternakan. Kita juga terus menjaga kebersihan dan kesterilan tempat pengolahan susu maupun makanan olahan dari susu sapi. Sesuai SOP dari Dinas Peternakan, tempat ngolah susu ini yang paling penting karena harus bener-bener steril mbak, nanti setiap 6 bulan sekali mereka dateng untuk mengecek tempat kita. Semua barang yang digunain untuk ngolah susu kita sterilin pasti, biar ngga ada bakteri. Kualitas olahan susu itu sangat penting.”

Proses selanjutnya yaitu proses pengemasan produk olahan susu baik berupa makanan maupun minuman. Pada proses ini dilakukan secara manual dan semi manual menggunakan bantuan mesin. Makanan dan Minuman dari olahan susu dikemas menggunakan plastik yang steril dan

PEMBAHASAN

Penerapan nilai-nilai Islam dalam industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul terus diupayakan agar dapat menunjang menjadi daerah pariwisata halal. Rantai nilai halal atau *halal value chain* dalam industri pariwisata sangat penting terutama dengan mengedepankan industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul. Proses dan nilai keislaman dalam mengelola industri makanan juga menjadi faktor penting dalam mengembangkan industri maknan.

Pembahasan mengenai faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan faktor eksternal (peluang dan ancaman) dalam analisis SWOT sudah penulis rangkum melalui hasil wawancara oleh beberapa pihak terkait yaitu Pak Ilun selaku pemilik Pusat Olahan Susu PUKID, Pak Samani selaku *Human Research and Development* unit Cafe Sawah, Pak Rudi selaku kepala bidang *purchasing* unit Cafe Sawah, Pak Udi selaku Kepala Desa Pujon Kidul, dan Pak Badur selaku kepala BUMDes Pujon Kidul.

Faktor internal pada analisis SWOT terdiri dari kekuatan (*strenght*) dan kelemahan (*weakness*). Adapun faktor kekuatan dan kelemahan pada industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni sebagai berikut:

a) Kekuatan (*strenght*)

1. Bahan baku sayuran berasal dari petani Desa Pujon yang ditanam dengan bibit terbaik dengan pemupukan organik
 2. Bahan baku susu berasal dari peternakan milik pribadi dengan kebersihan kandang yang baik
 3. Pusat Olahan Susu PUKID memiliki toko sendiri dalam menjual produk olahan susu
 4. Produk makanan di Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID memiliki citra baik di mata konsumen
 5. Lokasi Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID terletak di pedesaan yang jauh dari polusi udara dan menjaga kualitas tempat pengelolaannya agar tetap bersih dan steril
 6. Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID memiliki dapur yang bersih dan sistem pembuangan sampah terpadu sehingga tidak mencemari lingkungan sekitar
- Kelemahan (*weakness*)
1. Bahan baku daging ayam berasal dari tempat penyembelihan rumah warga dan belum memiliki sertifikasi halal dengan lokasi kandang yang terletak di belakang rumah pemilik.
 2. Cafe Sawah belum maksimal dalam melayani konsumen saat ramai kunjungan wisatawan

restoran atau industri makanan terkait tentang menjaga kebersihan dan kesterilan pengolahan makanan terutama pada masa pandemi covid-19 yang mewajibkan untuk menggunakan masker dalam beraktifitas di luar rumah.

Industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID memerlukan strategi usaha yang dapat mengembangkan industri makanan menjadi faktor pendukung terwujudnya Desa Wisata Pujon Kidul menjadi daerah pariwisata halal. Langkah-langkah perlu dilakukan oleh Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID untuk dapat menentukan kebijakan strategi maka diperlukan matriks SWOT yang menunjukkan faktor kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dimiliki oleh kedua industri makanan tersebut dengan menilai tingkat skala bobot mulai dari 0,0 (tidak berpengaruh) sampai dengan 1,0 (sangat berpengaruh) dengan hasil jumlah bobot tidak lebih dari 1,0. Perhitungan bobot dan rating dalam analisis SWOT ini menggunakan cara FGD (*Focus Group Discussion*) dengan pihak pengelola Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID karena dianggap yang paling mengerti kondisi industri makanan baik secara internal maupun eksternal

Berdasarkan matriks SWOT maka telah diperoleh hasil analisis SWOT industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID adalah sebagai berikut:

Tabel 5.2
Tabel IFAS (*Internal Strategic Factors Analisis Summery*)

*Keterangan indikator penilaian rating ancaman:

1 = Kurang Mengancam

2 = Cukup Mengancam

3 = Mengancam

4 = Sangat Mengancam

Hasil analisis tabel faktor peluang memiliki sub total skor 1,9 dan faktor ancaman memiliki sub total skor 1,0. Maka nilai total akhir IFAS yakni 2,9. Sub total faktor kekuatan lebih besar daripada sub total faktor kelemahan. Maka tabel IFAS di atas menunjukkan bahwa industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID memiliki kekuatan yang lebih besar pada rantai nilai halalnya.

Kesimpulan dari keempat tabel di atas yaitu sub total faktor kekuatan (*strength*) : 2,6 , faktor kelemahan (*weakness*) : 0,5, faktor peluang (*opportunities*) : 1,9, dan faktor ancaman (*threats*) : 1,0. Nilai total skor IFAS sebesar 3,1 yang didapatkan dari penjumlahan sub total faktor kekuatan dengan sub total faktor kelemahan. Sedangkan nilai total skor EFAS sebesar 2,9 yang didapatkan dari penjumlahan sub total faktor peluang dengan sub total faktor ancaman. Sehingga dapat ditemukan nilai hasil perhitungan dari identifikasi faktor tersebut ialah sebagai berikut:

Kekuatan – Kelemahan (Faktor Internal) = 2,6 - 0,5 = 1,1

Berdasarkan matriks SWOT di atas maka dapat dibuat beberapa strategi alternatif yang dapat diusulkan pada industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID. Strategi ini dapat digunakan untuk membantu mengembangkan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID menjadi industri

makanan yang dapat menguatkan rantai nilai halal pada bidang pariwisata.

adapun beberapa strategi yang telah penulis usulkan yakni sebagai berikut:

1) Strategi S-O (*Strength-Opportunity*)

Strategi ini menunjukkan memiliki kekuatan dan peluang sehingga dapat dimanfaatkan keduanya. Strategi yang dapat diterapkan oleh industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID yaitu dengan meningkatkan dan menjaga kualitas bahan baku sayuran di Cafe Sawah dan bahan baku susu sapi di Pusat Olahan Susu PUKID. Dukungan dari pemerintah desa kepada para petani Desa Pujon Kidul untuk bertani sayuran dengan menggunakan pupuk organik dapat meningkatkan penjualan sayuran. Pengembangan inovasi digital yang dibuat oleh Pusat Olahan Susu PUKID kepada konsumen agar dapat melakukan pembelian produk secara online dan mengetahui lebih lanjut jika terdapat kritik maupun saran. Strategi menjaga citra baik Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID harus dipertahankan untuk dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat, wisatawan, maupun pemerintah setempat agar Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID sebagai industri makanan yang dapat menunjang keberhasilan Desa Wisata Pujon Kidul.

2) Strategi S-T (*Strength-Threats*)

Strategi ini menggunakan kekuatan untuk menghindari atau mengurangi ancaman eksternal. Strategi yang dapat diterapkan oleh

industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID untuk mengurangi ancaman yaitu dengan memperbarui bahan makanan pendukung yang sudah bersertifikasi halal. Hal ini berguna untuk menjaga rantai nilai kehalalan suatu makanan yang akan dikonsumsi. Adapun strategi kedua yang dapat dilakukan yaitu dengan memulai kerjasama dengan MUI terkait pelaksanaan restoran halal. Hal ini dibutuhkan agar meyakinkan konsumen bahwa makanan yang dikonsumsi merupakan makanan yang halal dan terjamin kehalalannya.

3) Strategi W-O (*Weakness-Opportunity*)

Strategi ini memanfaatkan peluang untuk meminimalkan kelemahan. Strategi yang dapat diterapkan oleh industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID yaitu dengan membangun kerjasama dengan rumah potong hewan halal yang berguna untuk menjaga kehalalan daging yang akan diolah, memperkuat rantai nilai halal di Cafe Sawah yang kemudian dapat diadakan sertifikasi restoran halal, dan memperbaiki kedisiplinan karyawan dapur terkait pemakaian sarung tangan dan masker dalam mengolah makanan.

4) Strategi W-T (*Weakness-Threats*)

Strategi ini digunakan ketika industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID menghadapi ancaman dan kelemahan internal. Strategi yang dapat digunakan yaitu dengan memperbaiki sistem

عَدُوٌّ مُبِينٌ

Ayat ini menjelaskan tentang perintah Allah kepada manusia untuk lebih memilih makanan yang akan dikonsumsi. Allah memerintahkan manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal saja karena makanan halal adalah unsur terpenting bagi umat Islam. Makanan tersebut harus halal dan *thayyib*, artinya makanan tersebut memberikan manfaat bagi tubuh dan tidak memiliki *mudharat*. Al-Qur'an telah menyebutkan beberapa makanan yang haram atau makanan yang tidak boleh dikonsumsi oleh manusia, seperti daging babi, darah, daging yang tidak disembelih, makanan yang dipakai untuk berhala, dan lainnya (Hamka, 2015). Manusia juga harus memperhatikan kualitas dan kebaikan yang ada pada makanan yang akan dikonsumsi, seperti daging yang disembelih secara Islami, makanan tidak diperjualbelikan di tempat yang terdapat najis, dan sebagainya.

[illegible]

104

حَدَّثَنَا أَبُو نُعَيْمٍ، حَدَّثَنَا زَكْرِيَّا، عَنْ عَامِرٍ، قَالَ: سَمِعْتُ النُّعْمَانَ بْنَ بَشِيرٍ، يَقُولُ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: " الْحَلَالُ بَيْنَ، وَالْحَرَامُ بَيْنَ، وَبَيْنَهُمَا مُشَبَّهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنِ اتَّقَى الْمُشَبَّهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ: كَرَاعٍ يَرْعَى حَوْلَ الْحِمَى، يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَهُ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمًى، أَلَا إِنَّ حِمَى اللَّهِ فِي أَرْضِهِ مَحَارِمُهُ، أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً: إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ

“Telah menceritakan kepada kami Abu Nu’aim, telah menceritakan kepada kami Zakaria dari ‘Amir yang berkata bahwa saya mendengar al-Nu’man bin Basyir berkata saya mendengar Rasulullah Saw bersabda: yang halal sudah jelas dan yang haram juga sudah jelas, tetapi diantara keduanya ada hal-hal yang syubhat (samar) yang tidak diketahui oleh banyak manusia. Barangsiapa yang menjauhi syubhat maka ia telah memelihara agama dan kehormatannya, barangsiapa yang mendekati syubhat maka ia seperti penggembala yang menggembalakan ternaknya di pinggir jurang yang berpotensi jatuh ke dalamnya. Ketahuilah bahwa setiap raja memiliki batasan dan ketahuilah bahwa batasan Allah Swt. di BumiNya adalah apapun yang diharamkanNya. Ketahuilah pada setiap tubuh ada segumpal darah, apabila ia baik maka baiklah keseluruhan tubuh, apabila rusak maka rusaklah keseluruhan tubuh tersebut. Ketahuilah bahwa ia adalah hati.” H.R. Bukhari.

Hadits Nabi Saw. di atas bermakna bahwa Nabi memberitahukan kepada manusia bahwa dalam hidup harus mematuhi hal-hal yang diperbolehkan dan dilarang Allah Swt. Halal, haram, syubhat melingkupi

kehidupan manusia selama hidupnya. Tidak hanya perkara makanan dan minuman saja yang perlu diperhatikan, akan tetapi cara mendapatkannya, cara bertindak, bersikap, dan berpikir juga harus diperhatikan halal dan haramnya. Maka penting bagi Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID sebagai industri makanan juga harus memperhatikan aspek kehalalan pada bahan baku dan cara mendapatkannya.

Pada rantai nilai halal di industri makanan tidak terlepas dari kegiatan jual beli. Kegiatan jual harus sesuai dengan syariat Islam sebagaimana Allah berfirman di dalam Al-Qur'an surah Al-Baqarah ayat 275 yang berbunyi:

... وَ أَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَ حَرَّمَ الرِّبَا

Artinya: “dan Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba”(Q.S. Al-Baqarah: 275)

Tafsir Quraish Shihab menjelaskan tentang ayat ini bahwa riba yang dimaksud pada ayat ini yaitu riba jahiliah. Riba jahiliah dalam praktiknya yakni berupa pungutan tambahan dari utang yang telah diberikan sebagai imbalan tanda lunas. Para ahli fiqh telah bersepakat bahwa hukum riba adalah haram (Shihab, 2012). Pada kitab *Fiqh Islam wa Adillatuhu* menjelaskan tentang etika jual beli dalam Islam. Adapun beberapa etika jual beli yang disebutkan pada kitab ini yaitu:

- a) Tidak mengambil keuntungan secara berlebihan

2. Membangun kerjasama dengan Rumah Potong Hewan Halal

[illegible]

Cara penyembelihan merupakan hal penting untuk mengetahui kehalalan salah satu proses dalam memenuhi kriteria halal. Penyembelihan hewan yang benar yaitu dengan memotong dua urat leher, jalan kerongkongan (*mari'*), jalan pernapasan (*hulqum*), dan dua pembuluh darah. Allah Swt. telah berfirman dalam Al-Qur'an surah Al-Hajj ayat 34:

وَلِكُلِّ أُمَّةٍ جَعَلْنَا مَنْسَكًا لِيَذْكُرُوا سَمَ اللَّهِ عَلَىٰ مَا رَزَقَهُمْ مِنْ بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ فَإِلَهُكُمُ
إِلَهُ وَاحِدٌ فَلَهُ أَسْلِمُوا وَبَشِّرِ الْخَاسِرِينَ

Artinya: “Dan bagi tiap-tiap umat telah Kami syariatkan penyembelihan (kurban), supaya mereka menyebut nama Allah terhadap binatang ternak yang telah direzekikan Allah kepada mereka, maka Tuhanmu ialah Tuhan Yang Maha Esa, karena itu berserah dirilah kamu kepada-Nya. Dan berilah kabar gembira bagi orang-orang yang tunduk patuh (kepada Allah).”

Adapun hadits yang membahas tentang penyembelihan yakni sebagai berikut (Muslim, 1979):

عَنْ شَدِّدِ بْنِ أَوْسٍ أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ فَإِذَا قَاتَلْتُمْ فَأَسِنُوا الْقِتْلَةَ وَ إِذَا دَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الدَّبْحَ وَلِيَحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ وَلِيُرِخَ ذَيْبِحَتَهُ

“Dari Syiddad bin Aus ra. Bahwasannya Rasulullah Saw. bersabda: Sesungguhnya Allah mengharuskan berbuat baik terhadap segala hal. Maka, jika kalian membunuh, maka bunuhlah dengan cara yang baik dan bila kalian menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik. Dan hendaknya satu diantara kalian mempertajam pisanya serta membuat senang hewan yang akan disembelih.” H.R Muslim.

- [illegible]

- Memperbarui bahan makanan pendukung yang sudah bersertifikasi halal

Strategi memperbarui bahan makanan pendukung yang telah bersertifikasi halal penting bagi industri makanan untuk menjaga kehalalan proses dalam menghasilkan suatu produk makanan. Makanan yang halal dan thayyib dapat berguna bagi kesehatan tubuh dan jiwa seseorang yang mengkonsumsinya. Hal ini telah disebutkan dalam Al-Qur'an surah Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: *“Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”* (Q.S. Al-Maidah: 88).

Pada ayat ini menjelaskan tentang perintah Allah kepada manusia untuk memakan pada rezeki yang halal dan baik (*thayyib*). Halal yang dimaksud ialah halal bendanya dan halal dalam cara memperolehnya, sedangkan baik (*thayyib*) ialah kebaikan dan manfaat dari makanan yang dikonsumsi. Jika terdapat hal yang haram di dalam makanan maka akan merusak kesehatan badan dan bathinnya (Yanggo, 2013). Maka setiap manusia hendaknya memperhatikan prinsip halal dan *thayyib* yang telah ditetapkan oleh syariat Islam pada makanan dan minuman yang

dikonsumsi, karena setiap makanan dan minuman tersebut berpengaruh terhadap rohani dan kehidupan di akhirat.

4. Mengadakan edukasi tentang mengelola restoran halal untuk mendukung industri pariwisata halal

Indonesia memiliki peran penting dalam mengembangkan industri halal dengan berupaya meningkatkan edukasi tentang industri halal. Pada penelitian ini industri halal dikhususkan pada makanan halal. Strategi yang dapat digunakan yakni dengan mengadakan edukasi tentang mengelola restoran halal guna mendukung pariwisata halal. Dalam mengelola restoran halal maka yang perlu diperhatikan juga ialah label halal atau sertifikasi restoran halal pada Cafe Sawah. Label halal dan sertifikasi halal pada restoran tidak hanya menjamin kebersihan dan keamanan makanan dan minuman, akan tetapi dapat menjadi jaminan bahwa produk tersebut bebas dari material yang diharamkan. Pentingnya edukasi tentang mengelola restoran halal dan edukasi kehalalan makanan diperlukan guna menjadikan Cafe Sawah sebagai percontohan restoran yang halal untuk menjadi penguat pariwisata halal di Desa Wisata Pujon Kidul.

Adapun hadits yang selaras membahas tentang mempelajari halal dan haram yakni (Al-Bukhari, 1979):

“Telah menceritakan kepada kami Adam telah menceritakan kepada kami Ibnu Abu Dza’bi telah menceritakan kepada kami Sa’id Al Maqbariy dari Abu Hurairah radhiallahu’anhru dari Nabi ﷺ bersabda, "Akan datang suatu zaman pada manusia yang ketika itu seseorang tidak peduli lagi tentang apa yang didapatnya apakah dari barang halal ataukah haram".”

muslim untuk mempelajari segala sesuatu yang halal dan haram. Pentingnya dari mempelajari sesuatu yang halal adalah agar mengetahui cara mendapatkan, cara mengelola, cara menggunakan, hingga cara mengkonsumsinya sesuai dengan syariat Islam. Selain itu dengan mempelajari, mengetahui, dan mengimplementasikan segala sesuatu yang halal dapat memberikan keberkahan pada hidup manusia baik di dunia maupun di akhirat. Sedangkan pentingnya mempelajari sesuatu yang diharamkan oleh syariat adalah agar mengetahui dan lebih berhati-hati atas apa yang didapatkan, dikelola, digunakan, bahkan dikonsumsi. Maka penting bagi pengelola restoran Cafe Sawah untuk edukasi tentang pengelolaan restoran halal untuk mendukung rantai nilai halal pada pariwisata

halal dan lebih mendapat kepercayaan wisatawan muslim yang berkunjung dalam mengkonsumsi makanan atau minuman.

Beberapa strategi yang telah disebutkan di atas yang dikaji dalam perspektif Islam melalui dalil-dalil naqli yakni Al-Qur'an dan hadits penting untuk diketahui. Al-Qur'an sebagai sumber dari segala ilmu pengetahuan dan pada Al-Qur'an telah diatur segala hal terkait permasalahan dan pengetahuan. Sedangkan dikaji melalui hadits akan memberikan dorongan kuat serta menjadi sumber ilmu bagi segala sesuatu. Strategi-strategi di atas dikaji dengan ayat Al-Qur'an dan hadits untuk menjadi rujukan dasar ilmu bahwa segala sesuatu telah diatur di dalam Al-Qur'an dan hadits. Maka penting untuk mengetahui dan mempelajarinya sebagai dasar agar sesuatu yang dikembangkan seperti industri makanan mendapatkan keberkahan dan kebaikan baik di dunia maupun di akhirat nanti.

PENUTUP

riwisata halal ialah sebagai berikut:

1. Industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni Cafe Sawah Pukid memiliki beberapa faktor penentu nilai halal, antara lain yaitu: bahan baku utama seperti susu sapi sudah baik dan sesuai dengan syariat Islam, Cafe Sawah Pukid telah memiliki sertifikasi halal MUI, Pukid bekerjasama dengan Dinas Peternakan dalam mengembangkan usaha olahan susu sapi, Cafe Sawah bekerjasama dengan *Village Foundation* dalam membangun perencanaan

riwisata halal ialah sebagai berikut:

1. Industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni Cafe Sawah Pukid memiliki beberapa faktor penentu nilai halal, antara lain yaitu: bahan baku utama seperti susu sapi sudah baik dan sesuai dengan syariat Islam, Cafe Sawah Pukid telah memiliki sertifikasi halal MUI, Cafe Sawah Pukid bekerjasama dengan Dinas Peternakan dalam mengembangkan usaha olahan susu sapi, Cafe Sawah bekerjasama dengan *Village Foundation* dalam membangun perencanaan

- riwisata halal ialah sebagai berikut:
1. Industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni Cafe Sawah Pukid memiliki beberapa faktor penentu nilai halal, antara lain yaitu: bahan baku utama seperti susu sapi sudah baik dan sesuai dengan syariat Islam, Cafe Sawah Pukid telah memiliki sertifikasi halal MUI, Pukid bekerjasama dengan Dinas Peternakan dalam mengembangkan usaha olahan susu sapi, Cafe Sawah bekerjasama dengan *Village Foundation* dalam membangun perencanaan

dengan memanfaatkan strategi S-O (*strength* dan *opportunity*), yang berarti posisi ini mendukung kebijakan agresif dengan memperkuat rantai nilai kehalalan pada industri makanan. Adapun beberapa strategi yang dapat dilakukan oleh industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID untuk pengembangan industri makanan dalam memperkuat *halal value chain* pariwisata halal, yaitu sebagai berikut:

a) Strategi S-O (*Strength – Opportunities*)

Strategi S-O yakni meningkatkan dan menjaga kualitas bahan baku utama di Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID, meningkatkan dan mengembangkan inovasi pelayanan digital, menjaga dan mempertahankan nama baik industri mkanan untuk menjaga kepercayaan konsumen.

b) Strategi S-T (*Strength – Threats*)

Strategi S-T yakni membangun kerjasama dengan rumah potong hewan halal untuk menjaga nilai kehalalan makanan, menguatkan rantai nilai halal di Cafe Sawah untuk diadakan sertifikasi restoran halal, mengadakan jadwal untuk melaksanakan sertifikasi restoran halal, dan memperbaiki kedisiplinan karyawan dapur terkait pemakaian sarung tangan plastik dan masker saat mengolah makanan.

- Dumairy. (1996). *Perekonomian Indonesia*. Penerbit Erlangga.
- Duman, T. (2011). Value of Islamic Tourism Offering: Perspectives from The Turkish Experience. *Islam and Civilisational Renewal*, July, 12–13.
- Hamka. (2015). *Tafsir Al-Azhar - Jilid 1*. Gema Insani.
- Helmina, A. H. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (H. Abadi (ed.); Vol. 53, Issue 9). CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.
- Hidayat, M. (2010). *The Sharia Economic*. PT. Bestari Buana Murni.
- Ira, W. S., & Muhamad, M. (2020). Partisipasi Masyarakat pada Penerapan Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan (Studi Kasus Desa Wisata Pujon Kidul, Kabupaten Magelang). *Jurnal Pariwisata Terapan*, 3(2), 124.
<https://doi.org/10.22146/jpt.43802>
- Julkarain, M., & Ahmad, L. O. I. (2019). Perjuangan Nabi Muhammad Saw. Periode Mekah Dan Madinah. *Jurnal Diskursus Islam*, 7(1), 80–92.
<https://doi.org/10.24252/jdi.v7i1.9854>
- Kate. (1987). *A Manual of Writter of Term Paper*. The University of Chicago Press.
- Khairunnisa, A. (2020). *Implementasi Pariwisata Berkelanjutan dan Dampaknya Terhadap Pembangunan Ekonomi Masyarakat Berkelanjutan di Desa Pujon Kidul, Kabupaten Malang* (Issue September).
<http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf>

- Siagian, S. P. (2000). *Manajemen Strategik*. PT Bumi Aksara.
- Sofyan, R., Ahmad, H., Rahtomo, W., Hidayati, N., Atrina, C., Nursali, Y., Dewandaru, G., & Quarisy, M. (2019). *Laporan Perkembangan Pariwisata Ramah Muslim Daerah* (S. E. Hidayat & I. S. Beik (eds.)). Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS).
- World Tourism Organization. (2017). 2017 Edition UNWTO. *UNWTO Tourism Highlights*, 10. www.unwto.org
- Yanggo, H. T. (2013). Makanan dan Minuman dalam Perspektif Hukum Islam. *Tahkim*, 9, 21. file:///C:/Users/User/AppData/Local/Temp/72-280-1-PB.pdf